



Thinking of you
Electrolux



EOA3450AOX
EOA3450AAX
EEA4235POX

CS TROUBA
SK RÚRA

NÁVOD K POUŽITÍ 2
NÁVOD NA POUŽÍVANIE 25



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE	6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	6
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	7
6. FUNKCE HODIN	8
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	9
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE	9
9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY	10
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	17
11. CO DĚLAT, KDYŽ...	22
12. TECHNICKÉ ÚDAJE	23
13. INSTALACE	23
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	24

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštívte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přiblížovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjmání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Říďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemístování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenost od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejně výšky.

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikárem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou sítovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a sítovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Sítové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní sítovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnici jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k rádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.

- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjmání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevřání jeho dvírek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvírka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvírka mějte vždy zavřená.
- Dvírka spotřebiče otevřírejte opatrně. Používejte-li při přípravě jídla příslušenství obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvírek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jádra ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjmání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjmání dvírek spotřebiče buďte opatrní. Dvírka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídla ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vycistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpuštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, říďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení ní domácnosti.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.5 Likvidace

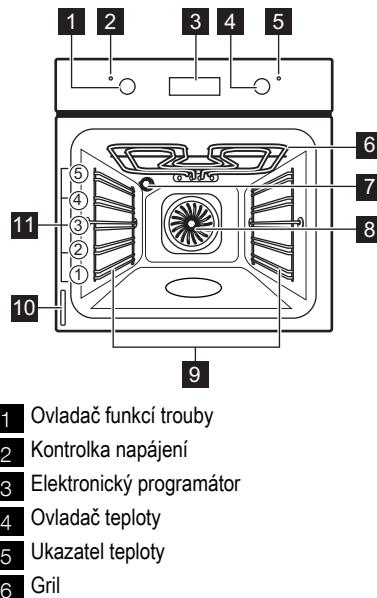


UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

4.1 První čištění

- Vyměňte všechno příslušenství a vyjmívatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



Řídte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 Nastavení času



Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické sítí nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká.

Stiskněte tlačítko + nebo - a nastavte správný čas.

- 7 Žárovka trouby
- 8 Ventilátor
- 9 Drážky na rošty, vyjmívatelné
- 10 Typový štítek
- 11 Polohy roštů

3.1 Příslušenství trouby

• Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

• Plech na pečení

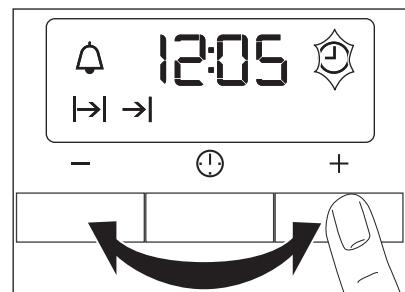
Na koláče a sušenky.

• Hluboký pekáč / plech

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zahycování tuku.

• Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.



Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.



Ke změně času opětovně stiskněte .(colon), dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Nesmíte zároveň nastavit funkci Trvání I→I či Ukončení →I.

4.3 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

- Zvolte funkci □ a maximální teplotu.

2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat deset minut.
5. Zvolte funkci  a maximální teplotu.

6. Nechte spotřebič pracovat deset minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Chcete-li spotřebič použít, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

5.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.

Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.

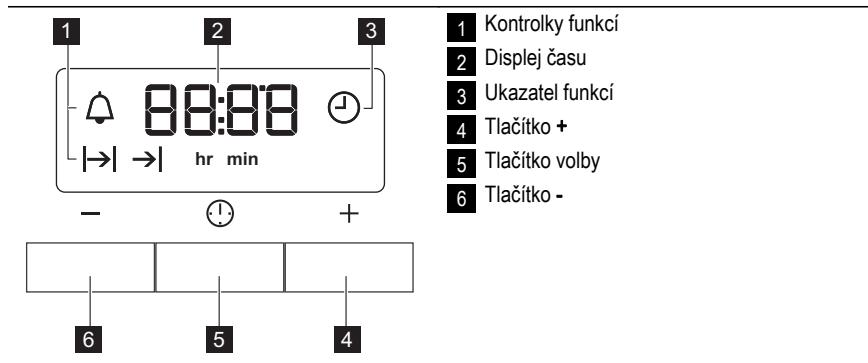
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

5.2 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití	
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnuty.
	Osvětlení	Zapne osvětlení trouby bez pečící funkce.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně.
	Horní ohřev	K dopečení hotových jídel. Pracuje pouze horní topný článek.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze dolní topný článek.
	Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topný článek plného grilu.
	Turbo gril	K pečení velkých kusů masa. Střídavě funguje topný článek grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla.
	Pravý horký vzduch / Rozmrazování	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika úrovních trouby bez mísení vůně. / K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.
	Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče. Dolní topný článek a topný článek grilu zajistí přímý ohřev a ventilátor cirkuluje horký vzduch k pečení náplně pizzy či koláču.

6. FUNKCE HODIN

6.1 Elektronický programátor



Funkce hodin	Použití
(⌚)	Denní čas K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
(🔔)	Minutka Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
(→)	Trvání K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.
(→)	Ukončení K nastavení doby vypnutí spotřebiče.

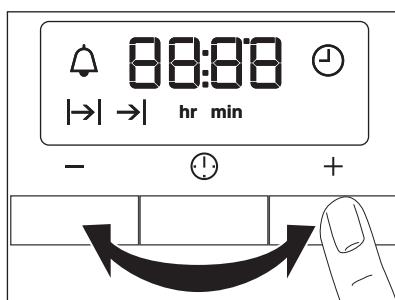
i Funkci Trvání →| a Ukončení →| lze použít současně k nastavíte doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání →|, pak Ukončení →|.

3. Pomocí + nebo - nastavte čas požadované funkce hodin.
Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času, začne ukazatel blikat a na dvě minuty zazní zvukový signál.

- i** U funkce Trvání →| a Ukončení →| se spotřebič vypne automaticky.
4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
 5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

6.2 Nastavení funkcí hodin

1. U funkce Trvání →| a Ukončení →| nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka (🔔).
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.



6.3 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
 2. Stiskněte a podržte tlačítko -.
- Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

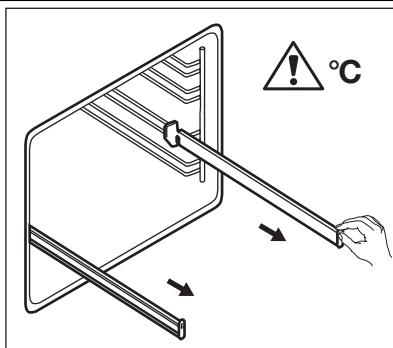
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



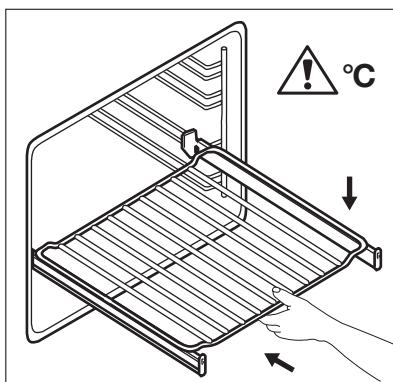
UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

7.1 Teleskopické výsuvy



- Pravou i levou teleskopickou výsuvu úplně vytáhněte.



- Na teleskopické výsuvy položte drátěný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.
Před tím, než zavřete dvírka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemáze.

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

8.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení.

Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčíčku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvíráni dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakryvejte hliníkovou folií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

9.1 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

9.4 Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Šlehané re- cepty	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	V koláčové for- mě
Křehké těsto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	V koláčové for- mě
Tvarohový ko- láč s podmá- slím	1	170	2	165	60 - 80	V koláčové for- mě o průměru 26 cm

9.2 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvorily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby ne-vytékla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpáří.

9.3 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Jablečný dort (jablečný ko- láč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 - 100	Ve dvou koláčo- vých formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 - 40	V koláčové for- mě o průměru 26 cm
Piškotový ko- láč	2	170	2	160	50 - 60	V koláčové for- mě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	2	150	90 - 120	V koláčové for- mě o průměru 20 cm ¹⁾
Švestkový ko- láč	1	175	2	160	50 - 60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé koláčky - na jedné úrov- ni	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrov- ních	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrov- ních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pečení ¹⁾
Žemle	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pečení ¹⁾

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	2 (vlevo a vpravo)	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dalamánek na plechu na pečení ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče-ní [min]	Poznámky
	Poloha ro-štu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Zeleninový ná-kyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾
Zapečené can-nelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče-ní [min]	Poznámky
	Poloha ro-štu	Tepl. [°C]	Poloha ro-štu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rost-bif, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rost-bif, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rost-bif, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pra- žma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

9.5 Gril

Prázdnou troubu vždy před přípravou jí-
del na 10 minut předeheřejte.

DRUH JÍDLA	Kousky	[g]	Gril		Čas pečení [min]	
			Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Verpové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	4	max.	20-30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toasty	4-6	-	4	max.	5-7	-
Topinky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

9.6 Turbo gril**Hovězí**

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený	na cm tloušťky	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí filet, středně prope- čený	na cm tloušťky	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	na cm tloušťky	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Plec, krkvice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí pečeně	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drůbež

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozma- zování (min)	Další čas rozma- zování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušle- hat, i když jsou v ní ne zcela rozmařené kousky.
Zdobený dort	1400	60	60	-

9.8 Sušení - Pravý horký vzduch

Na rošty trouby položte papír na pečení.

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovňě		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zele- nina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Bylinky	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCÉ

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovňě		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel

dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

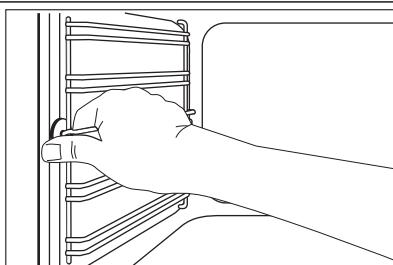
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipěkají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vycistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřílnavou úpravu.



Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osuňte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vycistěte se stejnou opatrností.

Odstranění bočních drážek



10.1 Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvírek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvírek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvírek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvírek trouby se řídte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

10.2 Vyjmíatelné drážky na rošty a katalytické panely

Chcete-li troubu vycistit, odstraňte drážky na rošty a katalytické panely.



UPOZORNĚNÍ

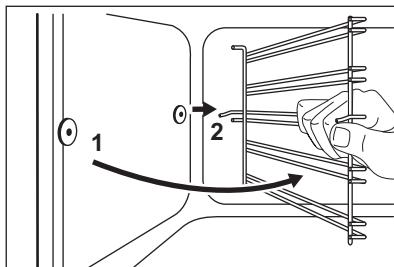
Při odstraňování drážek na rošty buděte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek na rošty spadnout.



UPOZORNĚNÍ

Před údržbou zkонтrolujte, zda spotřebič již vychladnul. Hrozí nebezpečí popálení.

- Odtáhněte přední část kolejniček na rošty od stěny trouby. Druhou rukou přitom podržte zadní drážky a katalytický panel, aby nespadly.



Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zakulacené konce drážek na rošty musejí směrovat dopředu.

10.3 Katalytické stěny

Stěny s katalytickým smalem mají samočisticí schopnost. Absorbuji tuk, který se na stěnách usazuje při používání trouby.

Pro podporu samočisticího procesu:

1. Zapněte osvětlení trouby.
2. Vjměte ze spotřebiče příslušenství.
3. Vyčistěte dno trouby pomocí vlažné vody a mycího prostředku a poté jej vysušte.
4. Nastavte funkci a maximální teplotu.
5. Nechte prázdný spotřebič pracovat jednu hodinu.
6. Jakmile spotřebič vychladne, vyčistěte jej pomocí měkké a vlhké houbičky.



UPOZORNĚNÍ

Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Hrozí nebezpečí poškození katalytické vrstvy.



UPOZORNĚNÍ

Když troubu čistíte při vysoké teplotě, nedovolte dětem, aby se k ní přiblížovaly. Povrch trouby je velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin.



Změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.

10.4 Strop trouby

Topný článek grilu lze pro snazší čištění stropu trouby vymout.

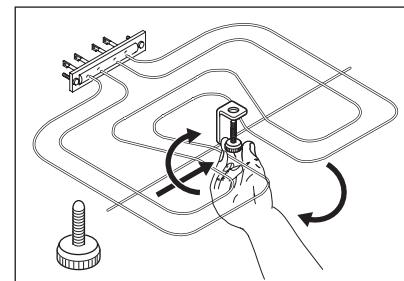
2. Odtáhněte zadní část kolejniček od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.



UPOZORNĚNÍ

Před vyjmáním topného článku grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek grilu připevněn. Napoprve použijte šroubovák.



2. Opatrně stáhněte topný článek grilu dolů.
3. Strop trouby vytřete měkkým hadíkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.
4. Topný článek grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



UPOZORNĚNÍ

Ujistěte se, že je topný článek grilu správně namontovaný a nepadá dolů.

10.5 Žárovka trouby



UPOZORNĚNÍ

Při výměně žárovky trouby buděte opatrni. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistiky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.



Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vycistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C.

Použijte žárovku stejného typu.

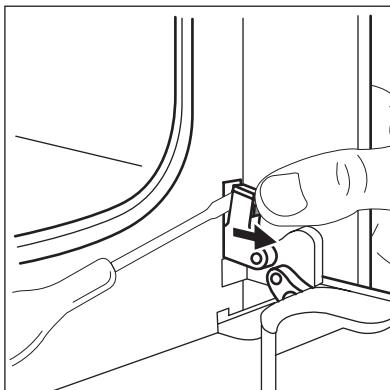
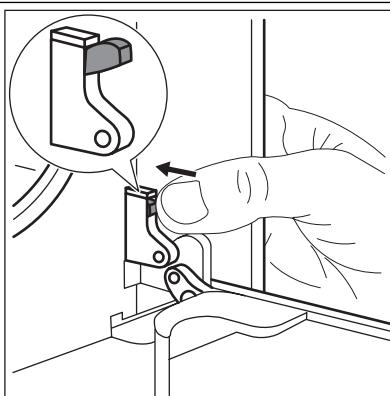
4. Nasaděte skleněný kryt.

10.6 Čištění dvířek trouby

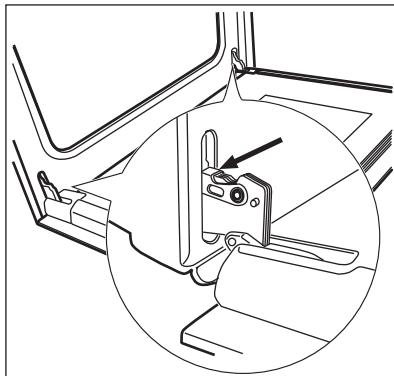
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.



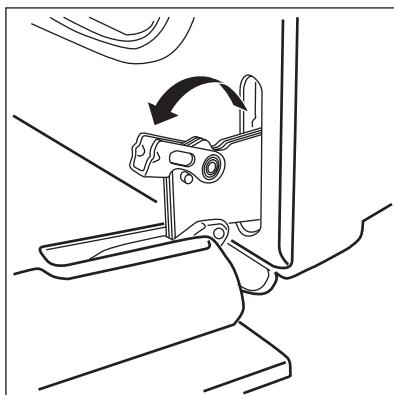
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



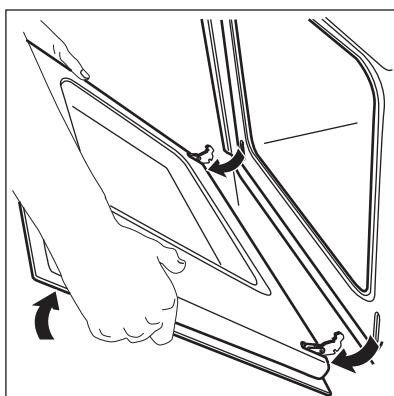
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvíhněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



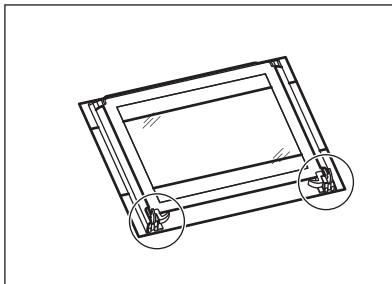
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



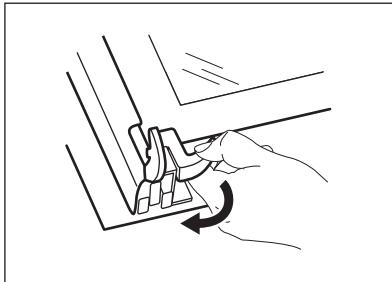
5. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



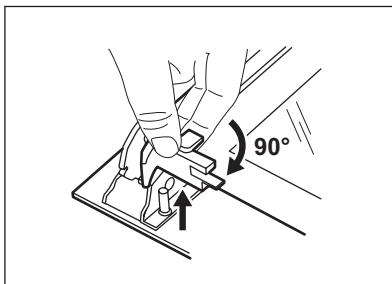
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



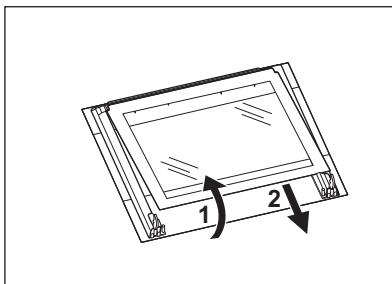
7. Dvírka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



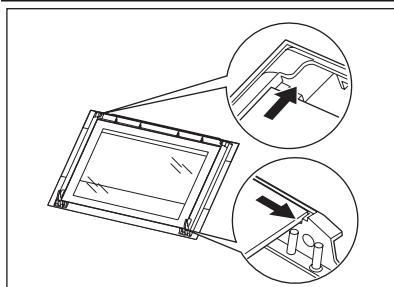
9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



10. Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.

11. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvírek trouby a skleněného panelu



Po vycistění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Oblast potisku skla musí směrovat k vnitřní straně dvírek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění. Viz obrázek.

11. CO DĚLAT, KDYŽ...



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže jištěr vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na displeji se zobrazí 12.00.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte hodiny.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.		Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

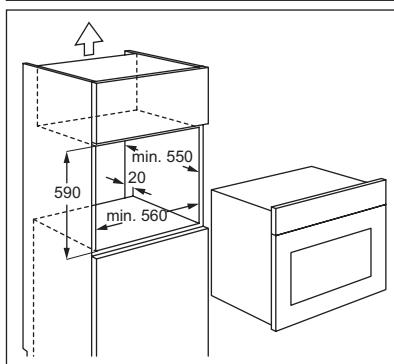
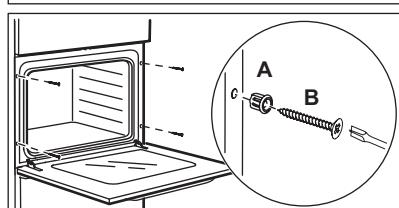
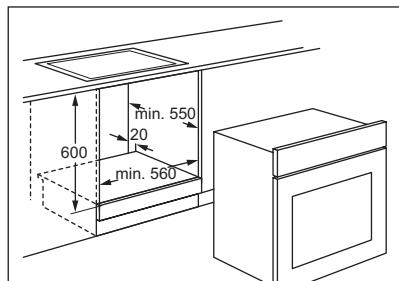
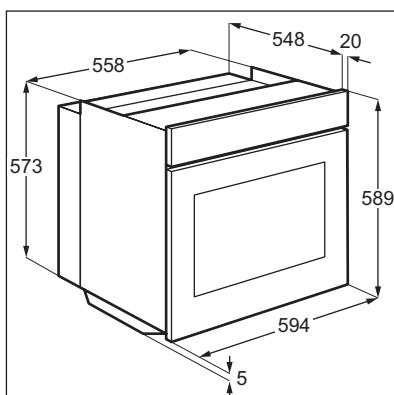
13. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

13.1 Vestavba



13.2 Elektrická instalace



UPOZORNĚNÍ

Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

13.3 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu	Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm ²	maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm ²
maximálně 2300 W	3 x 1 mm ²	Zemnící vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).	

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem .

Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické

spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdějte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	26
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	27
3. POPIS VÝROBKU	29
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM	29
5. KAŽDODENNÉ POUŽIVANIE	30
6. ČASOVÉ FUNKCIE	31
7. POUŽIVANIE PRÍSLUŠENSTVA	32
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE	33
9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY	33
10. OŠETROVANIE A ČISTENIE	40
11. ČO ROBIŤ, KEĎ.....	45
12. TECHNICKÉ ÚDAJE	46
13. INŠTALÁCIA	46
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	47

WE'RE THINKING OF YOU

Dakujeme vám, že ste si kúpili spotrebčí Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Pri vývoji tohto dômyselného a štýlového spotrebča sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Do spotrebča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebny materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Ked' budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.

Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.



Všeobecné informácie a tipy



Environmentálne informácia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnej inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahladnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



VAROVANIE

Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Pred odstraňovaním problémov odpojte spotrebič od elektrickej siete.

- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ľahký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič netiahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.

Elektrické zapojenie



VAROVANIE

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.

- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predĺžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätiom a neizolovaných častiach treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete netiahajte za napájací kábel. Vždy tiahajte za zástrčku napájacieho kabla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická siet v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.2 Používanie



VAROVANIE

Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.

- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať isky ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - na dno spotrebiča nedávajte alobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvurny, ktoré môžu byť trvalé.

2.3 Ošetrovanie a čistenie

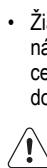


VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatne. Dvierka sú ľahké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.4 Vnútorné osvetlenie



VAROVANIE

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

2.5 Likvidácia

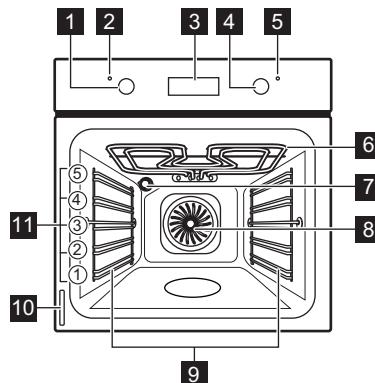


VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia alebo udušenia.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrezte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domáčich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU



- 1 Ovládač funkcií rúry
- 2 Ukazovateľ prevádzky
- 3 Elektronický programátor
- 4 Ovládač teploty
- 5 Ukazovateľ teploty
- 6 Gril

- 7 Osvetlenie rúry
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 10 Typový štítok
- 11 Úrovne v rúre

3.1 Príslušenstvo rúry

• Drôtený rošt

Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

• Plech na pečenie

Na koláče a sušienky.

• Pekáč na grilovanie/pečenie

Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

• Teleskopické lišty

Pre rošty a plechy.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE

Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

4.1 Prvé čistenie

- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

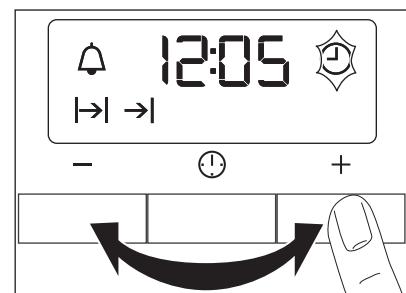
4.2 Nastavenie času



Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku napájania bude blikat ukazovateľ funkcie Čas.

Stláčaním tlačidla + alebo - nastavte správny čas.



Približne po piatich sekundách prestane zobrazenie času blikat a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.



Ak chcete zmeniť nastavenie času, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikat ukazovateľ funkcie Čas. Nesmiate prítom súčasne nastaviť funkciu Trvanie alebo Koniec .

4.3 Predhrievanie

Predhrejte prázdný spotrebič, aby sa spálil zvyšný tuk.

- Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
- Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
- Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.

- Spotrebič nechajte spustený desať minút.
- Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
- Spotrebič nechajte spustený desať minút. Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné prúdenie vzduchu.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE

Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

5.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

- Otočte otočný ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.

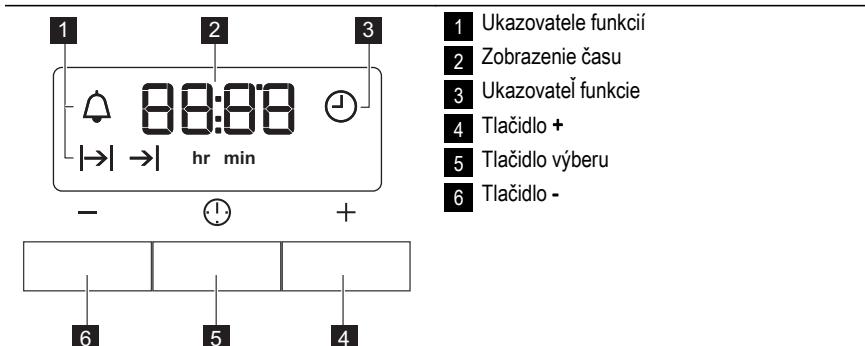
5.2 Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie	Použitie
	Poloha Vypnuté
	Osvetlenie
	Tradičné pečenie
	Horný ohrev
	Dolný ohrev
	Gril
	Rýchly gril
	Turbo gril
	Teplovzdušné pečenie / Rozmrazovanie
Spotrebič je vypnutý.	
Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.	
Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Horné aj dolné výhrevné teleso pracujú súčasne.	
Na dokončenie prípravy už uvarených jedál. Pracuje len horné výhrevné teleso.	
Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou. Pracuje len dolné výhrevné teleso.	
Na grilovanie plochých jedál v menších množstvách uprostred roštu. Na prípravu hrianok.	
Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hrianok. Pracuje celé výhrevné teleso grilu.	
Na pečenie veľkých kusov mäsa. Striedavo pracuje výhrevné teleso grilu a ventilátor rúry, ktorý zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pokrmu.	
Na pečenie mäsa alebo pečenie mäsa a múčnych pokrmov pri rovnakej teplote na viacerých úrovniach rúry bez premiešania chutí. / Na rozmazenie zmrrozených pokrmov. Ovládač teploty musí byť vo vypnutej polohe	

Funkcia rúry na pečenie	Použitie
 Pizza	Na prípravu pizze, quiche alebo koláča. Výhrevné teleso grilu a dolné výhrevné teleso vyžarujú priame teplo a ventilátor zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu na upečenie obloženia pizze alebo náplne koláča.

6. ČASOVÉ FUNKCIE

6.1 Elektronický programátor



Časová funkcia	Použitie
	Presný čas Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
	Časomer Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
 	Trvanie Nastavenie, ako dlho má byť spotrebič v prevádzke.
	Koniec Nastavenie času, kedy sa má spotrebič vypnúť.

 Funkciu Trvanie  a Koniec  môžete použiť súčasne na nastavenie času, kedy sa má spotrebič zapnúť a potom vypnúť. Najprv nastavte Trvanie , potom Koniec .



6.2 Nastavenie časových funkcií

- Pre funkcie Trvanie  a Koniec  nastavte funkciu a teplotu rúry. Toto nie je potrebné v prípade časomera .
- Opäťovne stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikáť požadovaný ukazovateľ časovej funkcie.

- Stláčaním tlačidla + alebo - nastavte požadovanú časovú funkciu. Displej zobrazuje ukazovateľ nastavenej časovej funkcie. Po uplynutí nastaveného času ukazovateľ bliká a dve minuty znie zvukový signál.



Pri funkciách Trvanie I → I a Koniec → I sa spotrebič vypne automaticky.

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

2. Stlačte a podržte tlačidlo -.

Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

6.3 Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikat' ukazovateľ požadovanej funkcie.

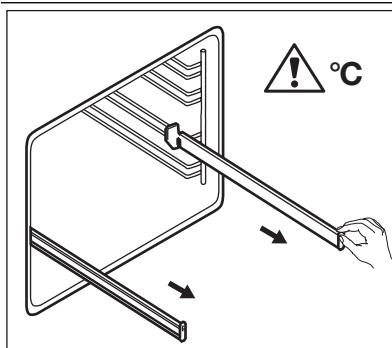
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



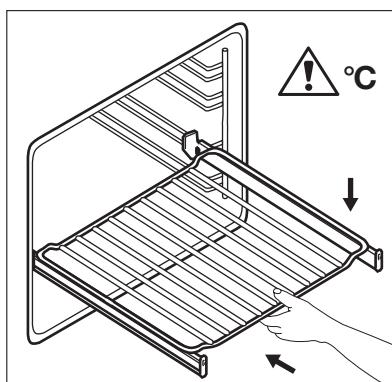
VAROVANIE

Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

7.1 Teleskopické lišty



1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.

Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.



Inštalačné pokyny pre teleskopické lišty
si uchovajte pre neskoršie použitie.

**POZOR**

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktívuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Po vypnutí spotrebiča chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti dovtedy, kým teplota v spotrebici neklesne.

8.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča alebo chybne súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

9. UŽITOČNÉ RADY A TIPY

- Spotrebič má päť úrovni rošťov. Úrovne rošťov sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete variť v parnom prostredí a uchovať pokrmy mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Znižuje čas varenia a spotrebú energie na minimum.
- V spotrebici alebo na sklenených paneloch dverok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dverok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikryvajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

9.1 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dverku rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

9.2 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytieklá šťava.
- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzáciu dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

9.3 Dobý pečenia

Dobý pečenia závisia od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča nájdite najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, doba pečenia, atď.) pre vami používaný kuchynský riad, recepty a množstvá.

9.4 Tabuľka pre pečenie múčnych jedál a mäsa

KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče- nie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú- re	Teplota (°C)		
Recepty na šľahané po-krmy	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč s podma-slím	1	170	2	165	60 - 80	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč	2	170	2 (väčšie a vpravo)	160	80 - 100	V dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečenie
Tortička s dže-mom	2	170	2 (väčšie a vpravo)	165	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočka/koláč so suše-ným ovocím	2	160	2	150	90 - 120	V 20 cm forme na koláče ¹⁾
Sливkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Vo forme na chlieb ¹⁾
Drobné pečivo – jedna úroveň	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/pásy sladkého pečíva – jedna úroveň	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/pásy sladkého pečíva – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečenie

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče- nie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú- re	Teplota (°C)		
Sušienky/pásy sladkého pečiva – tri úrovne	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové puskinky – jedna úroveň	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové puskinky – dve úrovne	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pečenie ¹⁾
Kysnuté koláče	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾
Veterníčky – jedna úroveň	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníčky – dve úrovne	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pečenie
Okrúhle tortičky	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Koláč so sušeným ovocím	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viacvrstvová torta	1	170	2 (vľavo a vpravo)	160	50 - 60	V 20 cm forme na koláče

1) Predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče- nie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú- re	Teplota (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g ¹⁾
Ražný chlieb	1	190	1	180	30 - 45	Vo forme na chlieb
Pečivo z chlebového cesta	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 – 8 rožkov v plechu na pečenie ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči ¹⁾

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče- nie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú- re	Teplota (°C)		
Pagáče	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.

ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče- nie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú- re	Teplota (°C)		
Zapekané ce- stoviny	2	200	2	180	40 - 50	Vo forme
Zapekaná ze- lenina	2	200	2	175	45 - 60	Vo forme
Košíčky	1	180	1	180	50 - 60	Vo forme ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.

MÄSO

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče- nie		Doba pe- čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú- re	Teplota (°C)		
Hovädzie mä- so	2	200	2	190	50 - 70	Na drôtenom ro- šte
Bravčové	2	180	2	180	90 - 120	Na drôtenom ro- šte
Telacie mäso	2	190	2	175	90 - 120	Na drôtenom ro- šte
Krvavý anglic- ký rozbiif	2	210	2	200	50 - 60	Na drôtenom ro- šte
Stredne prepe- čený anglický rozbiif	2	210	2	200	60 - 70	Na drôtenom ro- šte
Prepečený an- glický rozbiif	2	210	2	200	70 - 75	Na drôtenom ro- šte

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče-nie		Doba pe-čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú-re	Teplota (°C)		
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120 - 150	S kôrkou
Bravčové kole-no	2	180	2	160	100 - 120	2 kusy
Jahňacie mäso	2	190	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	2	220	2	200	70 - 85	Vcelku
Morka	2	180	2	160	210 - 240	Vcelku
Kačka	2	175	2	220	120 - 150	Vcelku
Hus	2	175	1	160	150 - 200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60 - 80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150 - 200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Vcelku

RYBA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné peče-nie		Doba pe-čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rú-re	Teplo-ta (°C)		
Pstruh/prážma morská	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filiet

9.5 Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

DRUH JEDLA	Množstvo		Gril		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Steaky z filiet	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-

DRUH JEDLA	Množstvo		Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)			1. strana	2. strana
Fileta z ryby	4	400	4	max.	12-14	10-12
Zapekané sendviče	4-6	-	4	max.	5-7	-
Hriankы	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

9.6 Turbo gril

Hovädzie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hovädzie pečené alebo fileta	na cm hrúbky	1	190 - 200 1)	5 - 6
Stredne prepečený rozbití alebo fileta	na cm hrúbky	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovädzie pečené alebo fileta	na cm hrúbky	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rúru predhrejte.

Bravčové

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Telacie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pečené telacie	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Telacie koleno	1,5 – 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jahňacie mäso

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jahňaci chrbát	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Hydina

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Porciovaná hydina	Každá 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica	Každá 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurčatá, vykŕmeňné	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kačka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hus	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Morka	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Morka	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (v pare)

DRUH JEDLA	Množstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celá ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.7 Rozmrazovanie

DRUH JEDLA	(g)	Čas rozma- zovania (min.)	Dodatočný čas rozmažovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1000	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1000	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta	1400	60	60	-

9.8 Sušenie – Teplovzdušné pečenie

Na rošty v rúre položte papier na pečenie.

ZELENINA

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Strukoviny	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Huby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Bylinky	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCIE

DRUH JEDLA	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas [hod.]
	1 úroveň	2 úrovne		
Slivky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marhule	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablkové plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým u

jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame prípravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

10. OŠETROVANIE A ČISTENIE

**VAROVANIE**

Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro rúry vycistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstráňte nečistoty, ktoré sa potom nepripália.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vycistite všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepidivým povrhom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrý-

mi predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by to poškodiť nelepidivý povrch.



Antikorové alebo hliníkové spotrebiče: Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handičkou. Nepoužívajte drôtenku, kyseliny ani drsné materiály. Mohli by poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládaci panel rúry.

10.1 Čistenie tesnenia dvierok

- Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecnych informáciach o čistení.

10.2 Vyberateľné zasúvacie lišty a katalyticke panely

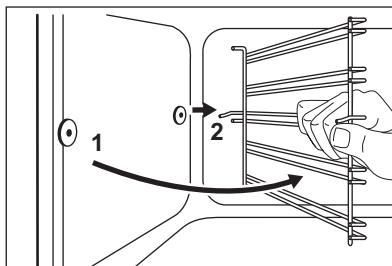
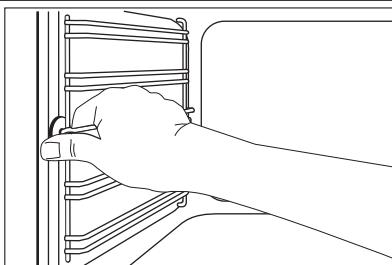
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty a katalyticke panely.



VAROVANIE

Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne. Katalyticke panely nie sú pripojené k stenám rúry a pri vyberaní zasúvacich lišt môžu vypadávať.

Vyberanie bočných mriežok



Inštalácia zasúvacích lišť

Pri inštalácii zasúvacích liší zvolte opačný postup.



Zaoblené konce zasúvacích liší musia smerovať dopredu.

10.3 Vnútorné katalyticke steny rúry

Steny s katalytickým smaltem sú samočistiace. Absorbuju tuk, ktorý sa na stenách usádza, keď je rúra v prevádzke.

Ak chcete podporiť proces samočistenia:

1. Zapnite osvetlenie rúry.
2. Zo spotrebíca vyberte všetko príslušenstvo.
3. Dno rúry vycistite teplou vodou a umývacím prostriedkom. Potom ho vysušte.
4. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.



VAROVANIE

Pred údržbou sa uistite, že je spotrebíč studený. Hrozí riziko popálenia.



VAROVANIE

Katalytický povrch nečistite sprejmi na rúry, abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, saponátom ani inými čistiacimi prostriedkami. Mohli by ste poškodiť katalytický povrch.



VAROVANIE

Pri čistení rúry pri vysokej teplote k nej nepúšťajte deti. Povrch rúry sa veľmi rozpáli a hrozí nebezpečenstvo popálenia.



Zmena farby katalytickeho povrchu nemá vplyv na katalyticke vlastnosti.

10.4 Strop rúry

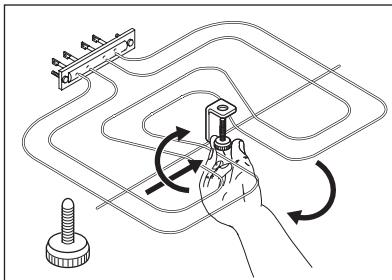
Aby sa dal strop rúry ľahšie očistiť, môžete sklopiť gril v rúre.



VAROVANIE

Pred sklopením grilu vypnite spotrebič. Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenia.

1. Odmontujte skrutku, ktorou je prichytený gril. Prvý raz použite skrulkovač.



2. Gril opatrné potiahnite nadol.
3. Strop rúry očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku a nechajte ho vyschnúť.
4. Pri inštalácii grilu zvoľte opačný postup.



VAROVANIE

Uistite sa, že je gril správne nainštalovaný a že nepadá.

10.5 Osvetlenie rúry



VAROVANIE

Pri výmene žiarovky v rúre postupujte opatrné. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Pred výmenou žiarovky v rúre:

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.



Na dno rúry položte handričku, aby ste predišli poškodeniu osvetlenia a skleneňného krytu.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku v rúre za vhodnú žiarovku odolnú teplote 300 °C. Použite rovnaký druh žiarovky do rúry.
4. Nasadte sklenený kryt.

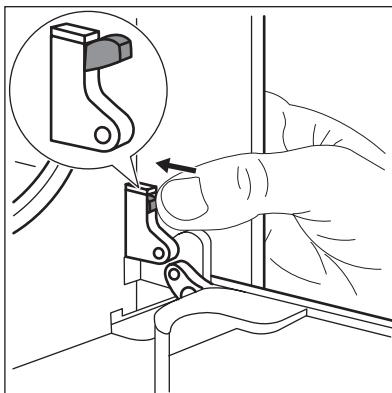
10.6 Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry pozostávajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyciistiť.

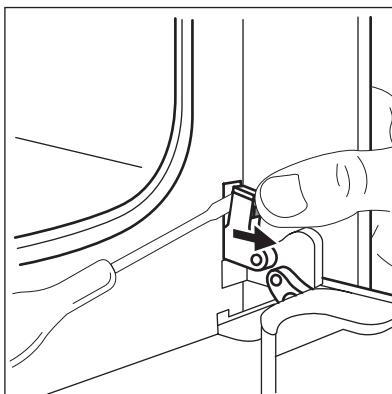


Ak by ste sa pokúšali vnútorné skleneňné panely vybrať, kým sú dvierka na montované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

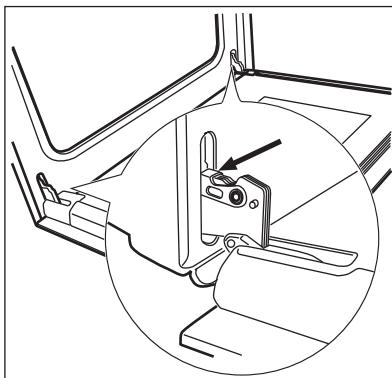
Demontáž dvierok rúry a skleneného panela



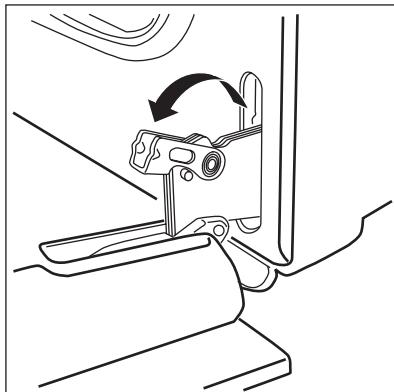
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



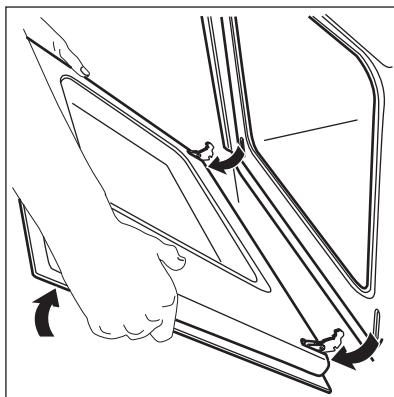
3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytku pravého závesu.



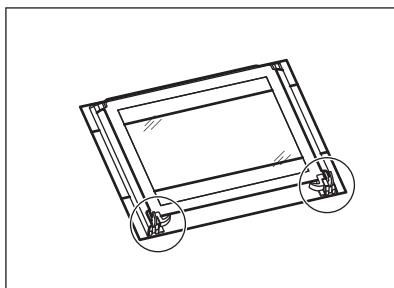
4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



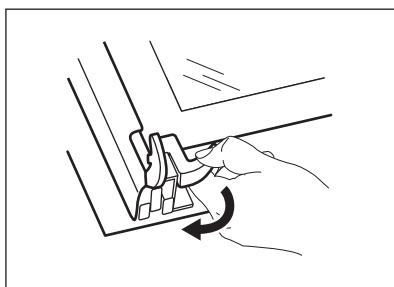
5. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



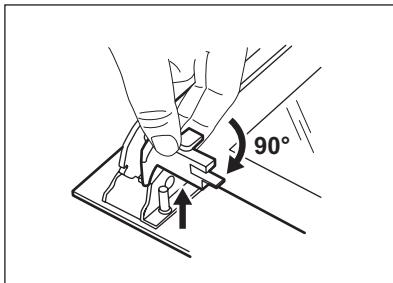
6. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



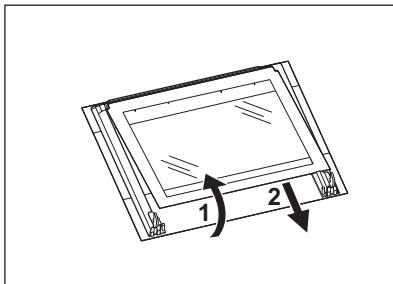
7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



8. Uvoľnite blokovač systém, aby sa dal vyskrábať vnútorný sklenený panel.

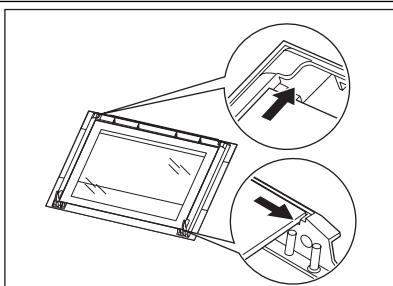


9. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.



10. Opatrne nadvihnite (krok 1) a vyberte (krok 2) sklenený panel.
11. Sklenený panel umyte vodou s príďavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Montáž dvierok a skleneného panela



Po ukončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dverok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potláče na dotyk drsný.

Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne. Pozrite si uvedený obrázok.

11. ČO ROBIŤ, KEĎ...



VAROVANIE

Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra na pečenie nehreje.	Spotrebič je vypnutý.	Spotrebič zapnite.
Rúra na pečenie nehreje.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra na pečenie nehreje.	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodi viackrát, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
Na displeji sa zobrazuje 12.00.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Nastavte čas.
V rúre a na jedle sa zráža para a vytvára skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho.	Po skončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko. Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.		
Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:		
Model (MOD.)	
Číslo produktu (PNC)	
Sériové číslo (S. N.)	

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

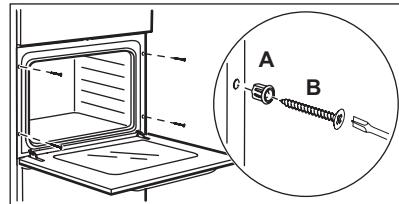
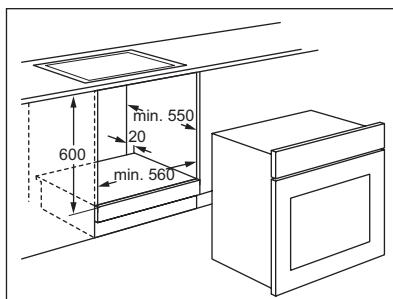
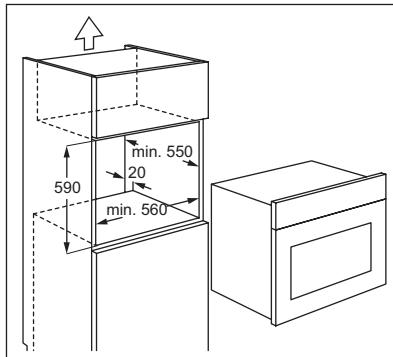
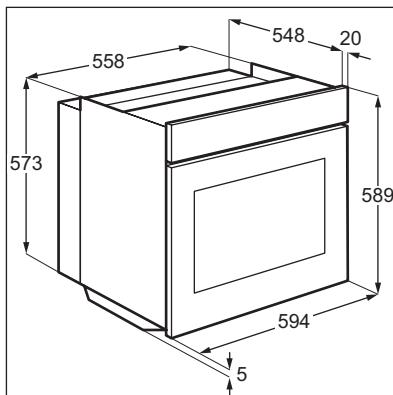
13. INŠTALÁCIA



VAROVANIE

Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

13.1 Zabudovanie do



13.2 Elektrická inštalácia



VAROVANIE

Elektrickú inštaláciu môže vykonať iba kvalifikovaná osoba.



Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné opatrenia uvedené v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

13.3 Kábel

Prípustné typy kálov pre inštaláciu alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Prierez kábla vyhľadajte v tabuľke podľa celkového výkonu (na typovom štítku):

Celkový výkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálne 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Zemniaci vodič (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a nulový vodič (modrý a hnedý kábel).

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu.
Chraňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recykláčnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



397270302-D-242012

CE